



Æblekage med ingefær og kardemomme

Æblekage - en rigtig klassiker på kagebordet! Her med undertoner af ingefær og kardemomme serveret med letpisket iskold flødefraiche.

Ingredienser

8 personer

3 æg

250 g sukker (ca. 3 dl)

200 g smør - smeltet

2 tsk fintrevet frisk ingefær

200 g hvedemel (ca. 3¼ dl)

1½ tsk bagepulver

1 tsk stødt kardemommefrø (fra ca. 15 hele kapsler)

½ tsk groft salt

5 store, røde æbler, fx jonagold (ca. 750 g)

2 spsk friskpresset limesaft

3 dl Karolines Køkken® Flødefraiche 30%

Pynt

flormelis



60+ min

Fremgangsmåde:

Pisk æg og sukker lyst

og luftigt. Tilsæt smør og ingefær og rør dejen godt sammen.

Bland mel,

bagepulver, kardemomme og salt sammen og rør det i

æggeblandingen. Riv 2 æbler

groft og vend dem i dejen. Hæld dejen i en smurt springform

(ca. 22 cm i

diameter). Skær de resterende æbler i tynde både, vend dem

med limesaft og stik

æblebådene ned i dejen - taglagt og i cirkelfacon. Bag

æblekagen midt i

ovnen.

Drys æblekagen med flormelis og server med letpisket

flødefraiche.

Bagetid

Ca. 1 time ved 175° - traditionel ovn.

Kilde: Karolines Køkken®

Produkter i opskriften



Karolines Køkken®
Flødefraiche
30% 300 ml

Energiindhold for hele retten: 19290 kJ,
Energifordeling: Fiber: 20,7 g, Protein: 4 %, Kulhydrat: 43 %, Fedt: 53 %